

TR90IP2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709312480
Classe energética	A



Design












Tipo de fogão	Victoria	Nº de comandos	7
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Design	Victoria	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Logo	Logótipo Anni 50	Estética da porta	Porta com moldura
Cor	Creme	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos	Puxador	Puxador série Victoria
Acabamentos	Polido	Cor do puxador	Puxador cromado polido
Painel anti salpicos	Sim	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Cor da placa	Esmalte preto	Gaveta deslizante	Sim
Comandos	Rotativos	Pés	Sem pés
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Rodapé	Rodapé em antracite
Cor dos comandos	Comandos em aço inox		

Programas / Funções

Nº funções do forno	9
---------------------	---

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador

Outras funções

 Descongelação por tempo
--

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos

 VaporClean
--

Opções da placa

		Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Opção de limitador potência por níveis	3700, 4800, 7400 W
		Eco-logic opção limitadora de potência	Sim		

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Indicador da zona selecionada	Sim

Características técnicas do forno principal

								
Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim					

Nº de ventiladores	2	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	115 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1700 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	1550 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

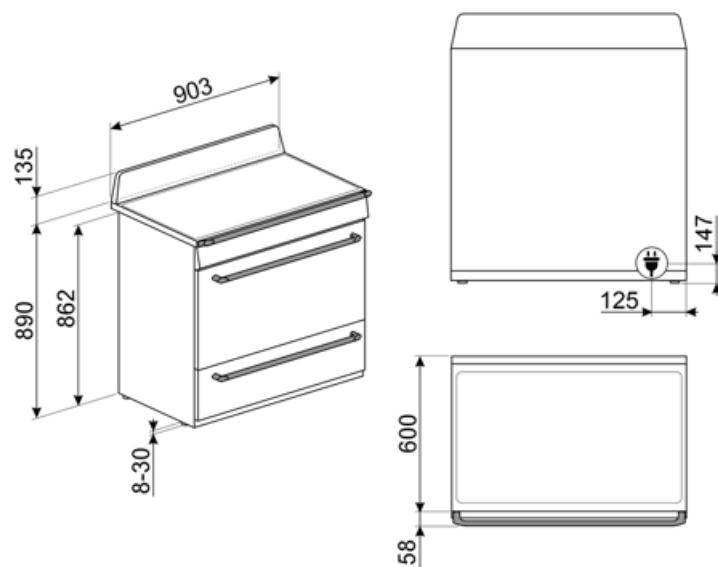
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Painéis catalíticos	3
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10600 W	Electric cable	Instalado, monofásico
Corrente (Amperes)	46 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



Acessórios Compatíveis

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KITHTR90

Barras para extensão de altura (950 mm), para fogões Victoria TR90



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Dimensões LxA: 90x75 cm



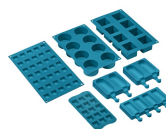
PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



















SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



Symbols glossary

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.		Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.		Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Knobs control